FICHE TECHNIQUE

Référence : FT-CLARMOST.FR
Révision : 1 du 24/05/2012

CLARMOST®

Collage de clarification et d'affinage des moûts

Intérêts œnologiques

- Colle protéique complexe pour la clarification des moûts.
- Adsorption spécifique des amertumes.
- Peut être utilisé en flottation comme en sédimentation.
- Associé à du gel de **SILICE OENOLIA®**, il accélère la sédimentation.
- Spécifique des vendanges triturées ou machines ou des raisins issus de vignes ayant subi un stress hydrique.
- Permet d'éliminer les amertumes et astringences des jus d'égouttage et de fins de presse des vins effervescents.

Composition et caractéristiques techniques

- Gélatine porcine partiellement hydrolysée
- Gélatine porcine soluble à chaud
- Colle de poisson
- Métabisulfite de Potassium (SO_2 à 4 g/L)
- Acide citrique Anhydre
- PVPP
- Ne contient pas d'OGM et n'a pas subi de traitement ionisé.

CLARMOST® est conforme aux normes du Codex Œnologique International

Doses d'emploi

- S'utilise de 50 à 200 ml/hl.
- Débourbage statique :
  - Pour une action spécifique sur les polyphénols, incorporer **CLARMOST®** en début de débourbage suivi de 1/2 dose de **SILICE OENOLIA®**.
  - Pour optimiser la clarification incorporer la **SILICE OENOLIA®** en premier.
- Débourbage par flottation : incorporer au venturi ou à la pompe doseuse pendant la flottation.

Mode d'emploi

- Bien agiter avant utilisation.
- Délayer dans 2 fois son volume d'eau et incorporer au raccord de collage 2 heures après enzymage.

Précautions d'emploi

- Utiliser rapidement après ouverture.
- A température inférieure à 10°C, **CLARMOST®** peut gélifier.

Conditionnements et conservation

- Bidons de 10 Litres
- Citernes de 1000 Litres
- Conserver dans l'emballage scellé d'origine dans un endroit sec et exempt d'odeur dans des locaux tempérés.
- Ne pas exposer à une température inférieure à 10°C

ŒNOLOGIE IMMÉLÉ SAS
10, rue du Stade • F-68240 Sigolsheim
Tél. : (+33) 3 89 47 32 33 • Fax : (+33) 3 89 47 33 34
www.oenoliaconseil.fr • E-mail : sigolsheim@oenoliaconseil.fr